
*ULRICH SCHULZ-BUSCHHAUS**Das Aufsatzwerk*

Institut für Romanistik | Karl-Franzens-Universität Graz

Permalink: <http://gams.uni-graz.at/o:usb-064-64>

Françoise oder die Poetik eines „bon dîner“

Von selbst versteht sich, daß die ästhetische wie moralische Kategorie des Geschmacks ihren Ursprung in der Erfahrung des Schmeckens hat. Was in den Künsten oder im gesellschaftlichen Verkehr Geschmack beweist, müßte potentiell daher stets als Metapher eines schmackhaften Gerichts darstellbar sein, ebenso wie umgekehrt das künstlerisch oder kommunikativ Verfehlte die Allegorie eines lächerlich mißlungenen Gastmahls nahelegt. Angesichts der Evidenz dieses Zusammenhangs wirkt es eigentlich ein wenig verwunderlich, daß er literarisch nicht häufiger genutzt worden ist und daß die Texte, in denen es – metaphorisch oder metonymisch – um die Nähe des Geschmacks und des Schmeckens geht, insgesamt doch relativ leicht überschaubar geblieben sind.

Wirkliche Prominenz haben unter diesen Texten wohl nur einige römische und insbesondere französische Exemplare erlangt. Der Grund dafür ist in bestimmten kulturgeschichtlichen Voraussetzungen zu suchen, die ihrerseits wiederum recht evident erscheinen. Damit die als Gastronomie institutionalisierte Kunst des Schmeckens zur ergiebigen Metapher für ‚höhere‘ und allgemeinere Angelegenheiten des Geschmacks werden kann, muß sie zum einen über ein unbestrittenes Prestige verfügen. Zum anderen muß sie in ihrem Entwicklungsstand einen Grad von Komplexität erreicht haben, welcher jenem der anderen, humanistisch nobilitierten Künste einigermaßen gleichkommt; denn nur ein solcher Komplexitätsgrad macht es ja möglich, daß die elementare ‚ars mechanica‘ als Gleichnis für Probleme eintritt, die in Poetik und Pragmatik der traditionell viel expliziter diskutierten ‚artes liberales‘ entstanden sind.

Wie man weiß, kann die Kunst der Gastronomie beide Prämissen am ehesten in Frankreich aufweisen. Hier hat „Archestrate [...], poëte et cuisinier, Qui fut dans son pays ceint d’un double laurier“ bekanntlich die meisten Nachfolger gefunden. An dieser Stelle mag genügen, statt mancher berühmteren Gestalten – sagen wir: eines Grimod de la Reynière oder eines Brillat-Savarin – ein weniger prominent gewordenes, doch besonders aufschlußreiches Zeugnis zu erwähnen: das 1801 veröffentlichte Lehrgedicht *La Gastronomie* von Joseph de Berchoux.¹ Dessen literarhistorische Filiation unterliegt – wie man sich

¹ Aus ihm stammt auch die oben zitierte Wendung, die Archestratos von Gela, den Autor der *Hedypatheia*, als Urbild des gastronomischen Dichters oder des dichtenden Gastronomen vorstellt; vgl. J. de Berchoux, *La Gastronomie*, publiée avec une Notice et des Notes par F. Desvernay, Paris 1876, S. 6.

denken kann – kaum einem Zweifel. Es gehört in den Umkreis der deskriptiven Dichtung des Abbé Delille und läßt neben Delilles *Georgica*-Variante *L'Homme des champs* als zentrales Vorbild Boileaus *Art poétique* erkennen. Jedenfalls sind die Boileau-Anklänge nicht zu übersehen, wenn die Leser rhetorisch gefragt werden: „Voulez-vous réussir dans l'art que je professe?“ (Antwort: „Ayez un bon château dans l'Auvergne ou la Bresse“) ², oder wenn sich der ideale Aufzug der Entrées folgendermaßen darstellt:

Avec pompe déjà paraissent les entrées:
Qu'elles soient proprement, largement préparées;
Qu'un suave parfum, sortant de leurs coulis,
Laisse entre elles longtemps le convive indécis. ³

Besonders nahe kommt die Gastronomie der Dichtkunst, wo der „convive“ in die rechte Technik des Schmeckens, Verzehrens oder – modern gesprochen – Rezipierens eingeführt wird:

Jouissez lentement, et que rien ne vous presse;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté. ⁴

Es ist das offenkundig die rezeptionsästhetische Analogie zu Ratschlägen, die bei Boileau in produktionsästhetischer Hinsicht lauteten:

Travaillez à loisir, quelque ordre qui vous presse,
Et ne vous piquez point d'une folle vitesse;
[...]
Hâtez-vous lentement [...]. ⁵

Oder, von Berchoux durch wortwörtliche Zitierung freundlich parodiert:

Gardez qu'une voyelle à courir trop hâtée
Ne soit d'une voyelle en son chemin heurtée. ⁶

² Vgl. Berchoux, S. 15.

³ Berchoux S. 23f.

⁴ Berchoux S. 25.

⁵ Boileau, *Oeuvres*, préface et notes par G. Mongrédien, Paris 1952, S. 163f. (*Art poétique* I V. 162f. und 170).

⁶ Boileau, S. 162 (*Art poétique* I V. 107f.).

Überflüssig zu sagen, daß die *Gastronomie* dem *Art poétique* auch im Aufbau folgt. Sie umfaßt wie das Boileausche Vorbild vier Gesänge, von denen der erste die (freilich bloß antike) Geschichte der Disziplin umreißt, während die folgenden gewissermaßen die großen und die kleinen Genera des Dîner behandeln: der zweite Gesang den „Premier Service“, der dritte den „Second Service“ und der vierte schließlich das „Dessert“.

Zwar behauptet der Epiker der Gastronomie am Ende des ersten Gesangs:

Les poètes ont trop dédaigné la cuisine.
Sans doute ils auraient cru, jusque-là s'abaissant,
Déshonorer leur muse, avilir leur talent.⁷

Doch ist die Thematik des kulinarischen Geschmacks zumindest mit einem Motiv schon längst vor Berchoux in die Tradition der französischen Literatur eingedrungen. Es handelt sich um die aus den Horazischen *Sermones* (II 8) übernommene ‚Satire vom lächerlichen Mahl‘.⁸ In ihr waren bei Horaz die Produkte der Gastronomie ausgesprochen detailliert beschrieben worden. So erfährt man, daß der „Premier Service“ beim Dîner des reichen Nasidienus aus einem „Lucanus aper“ bestand, umgeben von „acria [...] rapula, lactucae, radices, [...] siser, allec, faecula Coa“.⁹ Dazu kamen dann „auis, conchyilia, piscis, longe dissimilem noto celantia sucum“¹⁰, also Geflügel, Fisch und Schalentiere, die sich unter einem vom vertrauten weit entfernten Geschmack unkenntlich machten, und vor allem ein offenbar höchst aufwendiges Muränen-Gericht, welches der indiskrete Gastgeber anpries, indem er seinen Gästen umständlich das komplizierte Rezept mitteilte.¹¹

In Frankreich taucht dies Motiv während des Dix-Septième unter anderem bei Mathurin Régnier, Furetière und Boileau auf. Régnier gibt ihm in seiner elften Satire wohl als erster einen erweiterten und zum Schluß dramatisch belebten diegetischen Rahmen, während die speziell kulinarische Beschreibung an Raffinement hinter Horaz noch deutlich zurücksteht. Komisch wirkt die Küche, die hier wie später in Furetières vierter Satire (*Le Desjeuner d'un Procureur*) geboten wird, allein durch ihre sparsame Kargheit. Unter ihr leiden etwa die magere Suppe ohne Fettaugen und voller Fliegen oder das zähe, dem

7 Berchoux, S. 11f.

8 Vgl. W. Pabst, „Zur Satire vom lächerlichen Mahl. Konstanz eines antiken Schemas durch Perspektivenwechsel“, *Antike und Abendland* 32 (1986), S. 136–158.

9 Vgl. Horatius, *Sermones* II 8 V. 6–9.

10 *Sermones* II 8 V. 27f.

11 Vgl. *Sermones* II 8 V. 43–53.

Messer trotzende Gigot.¹² Dagegen entsteht die Lächerlichkeit von Boileaus ‚Repas ridicule‘ nicht mehr aus der schlichten Insuffizienz des Angebots, sondern aus eklatanten gastronomischen Kunstfehlern. Solche Kunstfehler haben statt der bloßen Ärmlichkeit eine aufdringliche Abundanz verschiedenartiger (in sich allerdings eher minderwertiger) Materialien zur Voraussetzung, wie dann auch der effektvollste ‚Repas ridicule‘ des 19. Jahrhunderts, Cisy Dîner in der Maison-d’or, durch einen großspurigen Luxus gekennzeichnet ist. Er verweist wie die turbulente Auflösung der Episode in *L’Education sentimentale* II 4 auf Boileaus dritte Satire zurück, mit dem Unterschied freilich, daß der Vicomte die von ihm veranlaßte Pracht (allein der „premier service“ umfaßt jetzt „une hure d’esturgeon mouillée de champagne, un jambon d’York au tokay, des grives au gratin, des cailles rôties, un vol-au-vent Béchamel, un sauté de perdrix rouges, et, aux deux bouts de tout cela, des effilés de pommes de terre qui étaient mêlés à des truffes“) nicht mehr in naivem Stolz anpreist, sondern mit affektierter ‚Sprezzatura‘ herunterspielt: „Cisy [...] afin de donner de lui bonne opinion, dénigrait tous les plats“.¹³

Nun nimmt Boileaus dritte Satire unter den klassischen Beispielen des ‚Repas ridicule‘ noch in anderer Hinsicht eine Sonderstellung ein. Die gastronomischen Kunstfehler, die von Boileau dem Gelächter preisgegeben werden, sind nämlich mit auffälliger Konsequenz derart arrangiert, dass man sie ebenfalls als Gleichnis literarischer Verfehlungen lesen kann.¹⁴ Die Transparenz eines poetologischen Hintersinns wird vor allem durch die besondere Richtung der Ridikülisierung, welche die Gastronomie-Beschreibungen dieser Satire betreiben, manifest. Schon bei der pompösen Ankunft des Suppentopfs scheint eine Ästhetik zu herrschen, die sich – gleichsam im Zeichen der Circe und des Pfaus – in Ostentation und Metamorphose gefällt:

[...] Cependant an apporte un potage,
Un coq y paroisoit en pompeux équipage,
Qui, changeant sur ce plat et d’état et de nom,
Par tous les conviés s’est appelé chapon.¹⁵

Und beim Auftritt des Schinkens wird der gleiche Effekt wiederholt:

Sur ce point, un jambon d’assez maigre apparence
Arrive sous le nom de jambon de Mayence.

12 Vgl. M. Régner, *Oeuvres Complètes*, ed. G. Raibaud, Paris 1958, S. 144f.

13 Flaubert, *L’Education sentimentale*, éd. P.M. Wetherill, Paris 1984, S. 221.

14 Vgl. dazu ausführlicher U. Schulz-Buschhaus, ‚Boileaus ‚Repas ridicule‘. Klassische Satire und burleske Poetologie“, *Romanistisches Jahrbuch* 32 (1981), S. 69–91, bes. S. 86ff.

15 Boileau, S. 30.

Un valet le portoit, marchant à pas comptés,
Comme un recteur suivi des quatre facultés.¹⁶

Solche und ähnliche Erscheinungen entsprechen genau dem Inbegriff des barocken Stils, wie man ihn gemeinhin mit den Texten von Boileaus ‚Opfern‘ in Verbindung bringt. Tatsächlich verfolgen ja auch die detaillierteren Notizen einzelner kulinarischer Mängel in erster Linie ein ‚ridicule‘ des Überflüssigen, Emphatischen und Exzessiven, das flagrant der poetologischen Regel „Évitons ces excès“¹⁷ zuwiderläuft. Es offenbart sich in der Schärfe des Bratens wie des Würzens, also gewissermaßen den „faux brillans“ eines gastronomischen Pointenstils, nicht weniger als in der „abondance stérile“¹⁸ jener immer wieder getadelten funktionslosen Saucenfülle, welche sozusagen das gastronomische Äquivalent zum funktionslosen Deskriptivismus des Scuderyschen Epos darstellt. Zum abschreckendsten Exempel dieser „abondance stérile“ wird dabei die extravagant chaotische Architektur des Hauptgerichts, des „rôt“, stilisiert. Antiphrastisch für eine „superbe ordonnance“ ausgegeben, preßt sie auf engstem Raum Disparates zusammen und vereint in einem komplizierten „amas de viandes entassées“ Hasen, Hühner und Kaninchen, während am Rand der Schüssel noch ein Cordon von Lerchen und die ‚Skelette‘ von sechs verbrannten Tauben lagern.¹⁹ Damit verletzt die Komposition das klassische Maß der „justesse“ sowohl durch ihre gedrängte Masse als auch durch die mangelnde Konkordanz ihrer Teile: ein trauriges Gegenbild zu den Maximen des *Art poétique*, der doch – vor dem „amas de viandes entassées“ warnend – verlangt:

Mais n’allez point aussi, sur les pas de Brébeuf,
Même en une Pharsale, entasser sur les rives,
„Des morts et de mourants cent montagnes plaintives“²⁰,

oder der – ins Positive gewendet – die Regel einer harmonischen Fügung der Teile zum Ganzen formuliert:

Il faut que chaque chose y soit mise en son lieu;
Que le début, la fin répondent au milieu;
Que d’un art délicat les pièces assorties

16 Boileau, S. 32.

17 Vgl. Boileau, S. 160 (*Art poétique* I V. 43).

18 Vgl. Boileau, S. 161 (*Art poétique* I V. 59).

19 Vgl. Boileau, S. 31.

20 Boileau, S. 162 (*Art poétique* I V. 98ff.).

Die poetologische Allegorie unter den Realien der Gastronomie wird in Boileaus dritter Satire um so deutlicher, als literarische Themen neben den gastronomischen auch die Gespräche der Gäste bestimmen: der Gastgeber hebt als lächerlicher „Fat“, der er ist, die von Boileau perhorreszierten Ronsard und Théophile de Viau in den Himmel; Chapelains *La Pucelle* gilt nach dem Urteil eines Landadligen als „une oeuvre bien galante“; Quinault wird über Corneille gesetzt und Boileaus zweite Satire, die Quinault verhöhnnte, zu einer „pièce [...] assez plate“ erklärt.²² Danach teilt sich dem Leser unabweisbar der Eindruck mit, daß hinter der Gastronomie und der Poetologie, welche der gastgebende „Fat“ im Kreis seiner provinziellen Kumpane propagiert, die gleichen literar- wie küchenästhetischen Prinzipien wirken. Denn ist das ‚Mahl‘ von Grund auf ‚lächerlich‘, dann sind es auch die Behauptungen, die in der Literaturdebatte aufgestellt werden, und wenn hier die barock-preziösen Autoren einen so lautstarken wie inkompetenten Applaus ernten, müssen dort die präventiv mißlungenen Gerichte gleichsam die Küche der Geschwister Scudéry, Théophiles oder Saint-Amants ausmachen.

Seltener sind solche Verschränkungen des Gastronomischen mit dem Poetologischen wohl zu finden, wenn es nicht um die Irrtümer des schlechten, sondern um die Trouvaillen des guten Geschmacks gehen soll. Ein Motiv dafür dürfte in dem Umstand liegen, daß die Übersezung [sic!] vom Poetologischen ins Gastronomische nach der traditionellen Ästhetik ja stets eine travestierende Bewegung vom Hohen zum Niedrigen impliziert²³, und als solche besitzt sie natürlich eine größere Affinität zum Spott der Satire als zu idealisierender Verklärung. Soll das nicht verfehlt, sondern gelungene Kunstwerk im Bild eines ‚repas sublime‘ (statt eines ‚repas ridicule‘) erscheinen, ist folglich ein Abbau klassischer Konnotationen und ein Ausgleich der Wertsphären vorauszusetzen, der das historische Feld dieses Phänomens genau genommen auf die Moderne oder allenfalls auf die Zeit seit der Romantik beschränkt. Und in der Tat läßt sich das vielleicht eindrucksvollste Beispiel eines ‚repas sublime‘, dem ein poetologischer ‚under-current of meaning‘ innewohnt, auch in Prousts *Recherche*, also einem kanonisierten Schlüsseltext der Moderne aus romantischer Tradition, identifizieren.

Daß in der *Recherche* – wie zuvor schon bei Flaubert – viel und allenthalben gegessen wird, muß nach Jean-Pierre Richard jedem Leser auffallen: „Chaque lecteur de Proust a ressenti l'extrême importance de la fonction de nutrition dans toute l'étendue de la *Recherche*. On y mange beaucoup, et partout [...]“.

21 Boileau, S. 164 (*Art poétique* I V. 176–179).

22 Vgl. Boileau, S. 33f.

23 Zur ‚Niedrigkeit‘ des antiken und mittelalterlichen „Küchenhumors“, der mit einem „vilissimus mancipium“ zu tun hat, vgl. E.R. Curtius, *Europäische Literatur und lateinisches Mittelalter*, Bern-München 1963, S. 431ff.

²⁴ Freilich nimmt Richard fast ausschließlich die libidinös-erotische Bedeutung wahr, die von Proust in den „fait alimentaire“ investiert ist. Für ihn durchzieht die *Recherche* eine „complicité du culinaire et de l'érotique“, weshalb er beispielsweise anlässlich des ‚großartigen Souper im Grand-Hôtel‘ von Doncières befindet: „c'est un corps de femme que vise en réalité la sensualité gourmande“.²⁵ Daß mit dem „fait alimentaire“ in der *Recherche* indes auch noch anderes gemeint sein kann, zeigen vor allem die Episoden, in denen Françoise als Köchin waltet, insbesondere jene des häuslichen Dîner mit dem Marquis de Norpois am Anfang von *A l'ombre des jeunes filles en fleurs*. Es ist das – wie sich herausstellen wird – eine der zentralen Szenen, auf welche die Komposition des Romans dann mit mannigfachen und teils weit entfernten Resonanzen antworten sollte.

Dabei muß die nähere Betrachtung dieser Episode zunächst berücksichtigen, daß die Kunst der Gastronomie sich hier vom Motiv des ‚repas ridicule‘ nicht nur durch ihr Gelingen abhebt. Unterschiedlich ist auch die Perspektive, aus der die Veranstaltung des nicht lächerlichen, sondern sublimen Mahls hauptsächlich wahrgenommen wird. Sie wechselt vom Rezipienten, dessen komische Verzweiflung wir in Boileaus dritter Satire belachen durften, zur relativ ernsteren Besorgnis des Produzenten oder, allgemeiner: des Veranstalters, der sich nicht ohne Bangen fragt, ob er mit seiner Kunst vor dem Geschmack des Publikums zu bestehen vermag. Damit folgt die Darstellung ungefähr der gleichen Perspektive, die etwa im zweiten Kapitel von *Bouvard et Pécuchet* die Schilderung des Empfangs der Notabeln von Chavignolles geprägt hatte. Auch dort war ja nach der Motivtradition des ‚lächerlichen Mahls‘ so gut wie alles mißglückt, die Austern schmeckten modrig, der Burgunder war trübe, der Saint-Julien zu jung; doch nahm der Leser diese kleinen Katastrophen weniger aus dem Gesichtswinkel oder der Geschmackserfahrung der Gäste wahr als vielmehr vom Point-de-vue der wohlmeinenden und daher um so tiefer enttäuschten Gastgeber. So mochte sich in seiner Perzeption des gastronomischen Mißerfolgs mit der Belustigung ein wenig Mitleid vermengen, wenn er las, wie gequält die beiden Hausherrn auf den peinlichen Geschmack der Austern reagierten: „Bouvard fut désolé, prodigua les excuses; et Pécuchet se leva pour aller dans la cuisine faire une scène à Beljambe“.²⁶

Bei der Proustschen Episode wird der Leser in einem ähnlichen Sinn motiviert, zuvorderst die Interessen und Sorgen der Gastgeber zu teilen. Jedenfalls beginnt der Abschnitt damit, daß Marcells Vater seiner Gattin in Erinnerung ruft, man erwarte zum Abendessen einen Gast von Belang:

²⁴ J.-P. Richard, *Proust et le monde sensible*, Paris 1974, S. 14.

²⁵ Richard, S. 16.

²⁶ Flaubert, *Bouvard et Pécuchet*, éd. C. Gothot-Mersch, Paris 1979, S. 104f.

Avant de quitter la maison, il dit à ma mère: „Tâche d’avoir un bon dîner; tu te rappelles que je dois ramener de Norpois?“²⁷

Anders als in *Bouvard et Pécuchet* wird die heikle Aufgabe, welche das „Tâche d’avoir un bon dîner“ bedeutet, dann auch optimal erfüllt: denn statt eines Beljambe steht Marcells Mutter glücklicherweise Françoise zur Verfügung, und Françoise ist im Amte der Köchin zugleich eine Künstlerin, über deren „chefs-d’oeuvre culinaires“ wir bereits in *Du Côté de chez Swann* ausführlich unterrichtet worden sind.

²⁸ Nun hat in der *Recherche* bekanntlich beinahe alles einen Bezug zur Kunst, und mit Recht meint Jean-Yves Tadié, daß aus der jeweiligen Intensität dieses Bezugs eine ‚neue Hierarchie‘ der Romanfiguren erwächst, welche mit der sozusagen Balzac sehen genealogischen und gesellschaftlichen Hierarchie spannungsreich interferiert.²⁹ Freilich verdient Françoise, im Rahmen der spezifisch Proustschen Rangordnung des latenten Künstlertums noch stärker hervorgehoben zu werden, als das in Tadiés Notiz geschieht, wo die inspirierte Köchin in einer Beispielreihe neben Céleste, Andrée, Odette oder Mlle de Saint-Loup kein eigentlich adäquates Relief gewinnt.

Was Françoise auszeichnet, manifestiert sich am eklatantesten eben in der Episode des „bon dîner“, das mit Nachdruck den produktiven Charakter ihres Verhältnisses zur Kunst unterstreicht. Ein solches Verhältnis wird nach der ästhetischen Terminologie der Epoche auf den Begriff der ‚Schöpfung‘ gebracht, der hier in der Tat zweimal die Vorbereitungen des Diners bezeichnet. So heißt es von Françoise, daß sie seit dem Vortag, als ihr der Auftrag erteilt wurde, „dans l’effervescence de la création“ (PI I, S. 445; WS 3, S. 27) lebte; ja mehr noch: „Ce jour-là, [...] Françoise avait la brûlante certitude des créateurs“ – während Marcells Geschick dagegen einstweilen in der „cruelle inquiétude du chercheur“ besteht (vgl. PI I, S. 446; WS 3, S. 28). Dem Begriff der Schöpfung entspricht der Vergleich mit Michelangelo, bei dem Françoises Suche nach den besten Materialien für ihr „boeuf à la gelée“ neben die Bemühungen des Bildhauers um einen geeigneten Marmorblock für das Juliusgrab tritt: ein Vergleich, der angesichts der unterschiedlichen Dignität der Kunstsphären durchaus den Beigeschmack des Heroisch-Komischen besitzt, um ihn andererseits durch seine Ausführlichkeit und das ruhige Moderato des Tons, in dem er vorgetragen wird, auch wieder zu neutralisieren und aufzuheben.³⁰ Dem

²⁷ PI I, S. 445; WS 3, S. 27.

²⁸ Vgl. zu den ‚Gerichten aus Tausendundeiner Nacht‘, welche Françoise in Combray kreiert, die Beschreibung PI I, S. 70f.; WS 1, S. 97.

²⁹ Vgl. J.-Y. Tadié, *Proust et le roman*, Paris 1971, S. 247f.

³⁰ Insofern unterscheidet sich die Art, in der Proust hier das Heroisch-Komische streift, deutlich etwas von Balzacs gelegentlichem Umgang mit diesem Register; vgl. dazu U. Schulz-Buschhaus, „Die Normalität des Berufsbürgers und das heroisch-komische Register im realistischen Roman. Zu Balzacs César Birotteau“, in: *Erzählforschung*. Ein Symposium, hrsg. v. E. Lämmert, Stuttgart 1982, S. 457–469.

Bereich des heroisch-komischen Registers am nächsten kommt das Simile vielleicht in dem Moment, als das fertige Kunstwerk in Erscheinung tritt, da in diesem Augenblick bestimmte Assoziationen an die Sprache von Boileaus ‚Repas ridicule‘ kaum zu vermeiden sind:

Le boeuf froid aux carottes fit son apparition, couché par le Michel-Ange de notre cuisine sur d'énormes cristaux de gelée pareils à des blocs de quartz transparent (Pl I, S. 458; WS 3, S. 44).³¹

Doch gibt es auch hier deutliche Ansätze zu einer Gegensteuerung, welche dem potentiell Lächerlichen Seriosität verleihen sollen. So wird einmal auf den Ernst der gastronomischen „création“ verwiesen, indem sich herausstellt, daß sie wie jede echte Kunst ihren Wert nach der Überwindung selbstgestellter, strukturimmanenter ‚Schwierigkeiten‘ bemißt (Françoise war hoch erregt von der „ambition de réussir [...] un dîner enfin semé de difficultés dignes d'elle“). Zum anderen wird das Ausmaß von Françoises Leistung durch die detaillierten Kommentare des Marquis de Norpois bekräftigt, der sich auf dem Gebiet des Kulinarischen als wirklicher Experte und Kunstkritiker erweist:

Voilà ce qu'on ne peut obtenir au cabaret, je dis dans les meilleurs: une daube de boeuf où la gelée ne sente pas la colle, et où le boeuf ait pris parfum, des carottes, c'est admirable! (Pl I, S. 458; WS 3, S. 44).

Wichtiger für die Nobilitierung von Françoises Gastronomie zum Gleichnis und Inbegriff aller Kunst sind indes noch einige Hinweise, die der Autorität des Erzählers anvertraut sind. Sie betreffen in erster Linie die Individualisierung und die ästhetische Autonomie des gastronomischen Schöpfungstums. Derart wird von vornherein klargestellt, daß es sich bei dem „boeuf à la gelée“ um ein Werk handelt, das François ‚komponiert‘ „selon des méthodes sues d'elle seule“ (vgl. Pl I, S. 445; WS 4, S. 27). Besonders aufschlußreich wirkt in dieser Hinsicht die Beschreibung der Periode, die in Françoises künstlerischer Laufbahn als ihre „manière incomparable de Combray“ (Pl. I, S. 458; WS 3, S. 27) gilt.³²

Sie bedeutet nicht nur eine Küche, welche den ‚Rhythmus der Jahreszeiten‘ widerspiegelt und daher an die Flachreliefs mancher Kirchenportale erinnert, sondern ein Ensemble von Kompositionen, die eine

31 Daß Boileaus dritte Satire dem Autor der *Recherche* höchst präsent war, zeigen auch die Wendungen, mit denen der Geiz des alten Bloch einmal durch die folgenden Beispiele beschrieben wird: „Aussi, c'est dans une carafe qu'il fit servir sous le nom de champagne un petit vin mousseux et sous celui de fauteils d'orchestre il avait fait prendre des parterres qui coûtaient moitié moins“ (Pl I, S. 776; WS 4, S. 461). Vgl. dazu Boileau, S. 32: „Sur ce point, un jambon d'assez maigre apparence / Arrive sous le nom de jambon de Mayence“.

32 Zur „manière“ bzw. „maniera“ als kunsttheoretischem Begriff vgl. U. Link-Heer, „Maniera“. Überlegungen zur Konkurrenz von Manier und Stil (Vasari, Diderot, Goethe)“, in: *Stil. Geschichten und Funktionen eines kultuwissenschaftlichen Diskurselements*, hrsg. v. H.U. Gumbrecht – K.L. Pfeiffer, Frankfurt a.M. 1986, S. 93–114, bes. S. 101 zu Vasaris „dualistische(m) Konzept der maniera“, das erlaubte, „zum ersten Mal einen Individualstil auf positive und pluralistische Weise zu konzipieren“.

ganz persönliche Handschrift verraten, wie beispielsweise eine „crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Françoise, [...] fugitive et légère comme une oeuvre de circonstance où elle avait mis tout son talent“ (PI I, S. 71; WS 1, S. 98). Weigerte sich jemand, von dieser „crème“ zu kosten, etwa mit dem Argument, er habe keinen Hunger mehr, schied er dadurch aus dem Kreis der Kunstkenner aus, um sich jenen Banausen gleichzumachen „qui, même dans le présent qu’un artiste leur fait d’une de ses oeuvres, regardent au poids et à la matière alors que n’y valent que l’intention et la signature“ (Ibid.).

Wenn Françoise bereits in *Du Côté de chez Swann* eine solche „signature“ zugeschrieben wird, als gehöre sie zur Gruppe der Elstir, Bergotte und Vinteuil, kann nicht verwundern, daß ihr Wirken mitunter ebenfalls die Nacht- und Schattenseiten großer Kunst repräsentiert. Dabei ist eine andere Episode der „manière incomparable de Combray“ von emblematischer Bedeutung. In ihr wird unter den „chefs-d’oeuvre culinaires“ neben den berühmten Spargeln ein Hühnchen am Spieß erwähnt, eine von Françoises Spezialitäten, deren besondere Zartheit auch dem Charakter der Köchin in der Vorstellung des Erzählers eine besondere Sanftmut mitgeteilt hat: „un de ces poulets, comme elle seule savait en rôtir, [...] qui faisaient prédominer la douceur dans ma conception spéciale de son caractère, l’arome de cette chair qu’elle savait rendre si onctueuse et si tendre n’étant pour moi que le propre parfum d’une de ses vertus“ (PI I, S. 121; WS 1, S. 163). Dagegen verwandelt sich das Bild, als Marcel unversehens in die Lage versetzt wird, gewissermaßen dem künstlerischen Produktionsakt beizuwohnen, dessen erste Phase in der Tötung des Hühnchens besteht. Während Françoise, ‚außer sich‘ vor Zorn, dem flüchtenden Tier unter heftigen Beschimpfungen („sale bête! sale bête!“) den Kopf abzuschneiden versucht, wird an der Künstlerin ein bislang verborgener Zug offenbar, den nur der Kampf mit der noch lebendigen Materie, nicht aber deren Transformation in das mit sakralen Vergleichen präsentierte Kunstwerk enthüllen kann. So sagt der Erzähler dann mit ironischer Litotes von dem „poulet“, daß es durch seinen ‚verzweifelten und völlig natürlichen Widerstand‘ ‚die heilige Sanftmut und Salbung unsrer Dienerin etwas weniger ins Licht rückte‘ „qu’il n’eût fait, au dîner du lendemain, par sa peau brodée d’or comme une chasuble et son jus précieux égoutté d’un ciboire“ (PI I, S. 122; WS 1, S. 164).

Auf diese Beobachtung einer frappanten Inkongruenz zwischen Werk und Autor folgt die erstaunte Notiz, daß Françoise neben der „sainte douceur“ und der „onction“, welche die Produkte ihrer Kunst suggerieren, überhaupt eine ‚einzigartigè Härte‘ („dureté singulière“), ja eine irritierende ‚Grausamkeit‘ („cruauté“) an den Tag legen kann. Auch damit nähert sie sich den größeren und – wenn man so will – offiziellen Künstlergestalten der *Recherche*, von denen ja immer wieder festgehalten wird, wie wenig ihre reale biographische Erscheinung dem Mythos, den ihre Werke schaffen, zu korrespondieren vermag. Überdies scheint die Akzentuierung der „dureté singulière“, die Françoise in manchen Beziehungen charakterisiert, sogar einen speziell literarischen Hinweis zu enthalten; denn ähnliche Bemerkungen tauchen in generalisierter Form wieder auf, als in den Fragmenten des *Temps*

retrouvé der Text der *Recherche* seine eigene Poetik thematisieren soll. Wie Françoise, um das „arome de cette chair qu'elle savait rendre si onctueuse et si tendre“ hervorzubringen, über ‚Härte‘ und ‚Grausamkeit‘ verfügen muß, heißt es dort zunächst von dem Spezialisten der Anatomie, daß er wohl kaum ein ‚weiches Herz‘ besitzen dürfe („L'anatomie n'est peut-être pas ce que choisirait un coeur tendre, si l'on avait le choix“), und darauf wird das gleiche Argument in den Bereich der Literatur eingeführt:

Ce n'est pas la bonté de son coeur vertueux, laquelle était fort grande, qui a fait écrire à Choderlos de Laclos *les Liaisons dangereuses*, ni s'engouffrer pour la bourgeoisie petite ou grande qui a fait choisir à Flaubert comme sujets ceux de *Madame Bovary* et de *l'Education sentimentale* (Pl III, S. 888).³³

Daß hier ein geheimer Zusammenhang mit der Figur der Köchin als idealtypischer Künstlergestalt existiert, läßt der Kontext erkennen, in dem das Argument von der partiellen ‚Härte‘ des Mediziners sowie der Literaten Choderlos de Laclos und Flaubert entwickelt wird. Es geht in dem Fragment wie häufig in den Schlußpartien der *Recherche* um die Zurückweisung des Konzepts einer gesellschaftlich relevanten ‚Kunst für Volk und Vaterland‘ („L'idée d'un art populaire comme d'un art patriotique“). Dabei stellt der Poetologe dieses Abschnitts unter anderem die These auf, daß eine sozusagen ‚demokratische‘ Kunst (vgl. Pl III, S. 893; WS 13, S. 305), welche auf die „raffinements de la forme, bons pour des oisifs“ verzichte, paradoxerweise gerade die soziale Oberschicht ansprechen müßte; denn nach seiner Erfahrung seien eben die „gens du monde“ die veritablen „illettrés“³⁴, nicht aber zum Beispiel die „ouvriers électriciens“ aus der Unterschicht. Daraus resultiere als rezeptionssoziologischer Sachverhalt: „A cet égard, un art populaire par la forme eût été destiné plutôt aux membres du Jockey qu'à ceux de la Confédération générale du Travail“ (Pl III, S. 888).³⁵ Unter der Prämisse eines solchen Sachverhalts wäre Françoise nun aber nicht nur als gleichsam unbewußt schaffende Künstlerin, sondern auch als Kunstkennerin salviert, zumal schon am Anfang der *Recherche* vermutet wird, daß an ihrer unscheinbaren „vie de domestique de village“ ein „passé français très ancien, noble et mal compris“

33 „Nicht die Güte seines tugendhaften Gemüts, die sehr groß war, hat Choderlos de Laclos *Les Liaisons dangereuses* schreiben lassen, und auch Flaubert hat nicht sein Geschmack am Klein- oder Großbürgertum zur Wahl der Gegenstände von *Madame Bovary* und der *Education sentimentale* veranlaßt“ (Übersetzung wie bei allen folgenden Zitaten, deren Sinn nicht aus einer Paraphrase im Kontext zu erschließen ist, von U. SB.).

34 Über den Zusammenbruch des ‚Mythos‘ gesellschaftlicher Distinktion – bekanntlich eines der Hauptthemen am Ende der *Recherche* – vgl. als eine besonders prägnante Darstellung P.V. Zima, *Le Désir du mythe. Une lecture sociologique de Marcel Proust*, Paris 1973.

35 „In dieser Hinsicht hätte eine in ihrer Form volkstümliche Kunst ihre Adressaten eher bei den Mitgliedern des Jockey Club als bei denjenigen einer gewerkschaftlichen Organisation gefunden“.

geheimnisvollen Anteil habe (vgl. PI II, S. 29; WS 1, S. 43).³⁶ Dafür trifft das Verdikt des Poetologen und Kunstsoziologen um so härter die Gestalt, die bei der Episode des „bon dîner“, während die Köchin im Hintergrund ‚kreativ‘ produziert, unermüdlich räsonierend den Vordergrund beherrscht: die Figur des Diplomaten und idealtypischen Anti-Künstlers Norpois.

Bezeichnenderweise erscheint der Name Norpois’ in der ästhetischen Diskussion des *Temps retrouvé* mehrfach, um jene Kunstauffassung zu repräsentieren, von der Marcel sich jetzt endgültig zu emanzipieren trachtet. Es ist das eine Ästhetik, die – gestützt auf Theorien und Programme – für ‚realistisch‘ erklärt wird, in Wahrheit aber – wie Marcel eingesehen hat – lediglich die trügerische Oberfläche, den „mensonge“, der ‚Gewohnheiten‘ und ‚Konventionen‘ zu reproduzieren vermag. Dagegen findet Marcel, ‚die Größe der wahren Kunst‘ bestünde darin, „de retrouver, de ressaisir, de nous faire connaître cette réalité loin de laquelle nous vivons, de laquelle nous nous écartons de plus en plus au fur et à mesure que prend plus d’épaisseur et d’impermeabilité la connaissance conventionnelle que nous lui substituons“ (PI III, S. 895).³⁷ Eben diesen „art véritable“ aber hätte Norpois – wie es an derselben Stelle heißt – verächtlich als ein müßiges „jeu de dilettante“ bezeichnet.³⁸ Die gleiche poetologische Opposition ist gemeint, wenn Marcel bei einer anderen Überlegung die scheinbar geringfügigen Zeichen einer versteckten Tiefenrealität gegen die großen Themen so mancher „conversations humanitaires, patriotiques, internationalistes et métaphysiques“ ausspielt und in einer seiner profundesten Einsichten entdeckt: „Une oeuvre où il y a des théories est comme un objet sur lequel on laisse la marque du prix“ (PI III, S. 882).³⁹ Für solche Werke und ihren programmatischen Anspruch wird als Symbolfigur erneut Norpois genannt: „On peut penser combien mêmes les simples théories de M. de Norpois, contre les ‚joueurs de flûte‘ avaient fleuri depuis la guerre“. Was er vertritt, ist einerseits das Fehlen des Sinns für die Kunst, mit dem sich andererseits jedoch die Fähigkeit verbindet, in endlosen Tiraden über die, Kunst zu räsonieren und deren allmähliches Verschwinden unter der Relevanz der ‚Realitäten‘ zu prophezeien:

36 Zur Rolle von Françoise als Statthalterin „volkstümliche(r) mittelalterliche(r) Traditionen“ und als Symbolfigur für Marcells jugendliche George-Sand-Lektüre vgl. V. Roloff, *Werk und Lektüre. Zur Literaturästhetik von Marcel Proust*, Frankfurt a.M. 1984, S. 182ff.

37 „Uns jene Realität erkennen zu lassen, von der wir getrennt leben, von der wir uns immer mehr in dem Maße entfernen, in dem die konventionelle Kenntnis, mit der wir sie ersetzen, an Dichte und Undurchdringlichkeit zunimmt“.

38 Zum epochenspezifischen Begriff des „Dilettantismus“ als eines ‚bindungslosen‘ spätzeitlichen Ästhetizismus und Historismus, der nicht mit dem heute üblichen Begriff von ‚Dilettantismus‘ verwechselt werden darf, vgl. die kanonischen Definitionen von Paul Bourget, *Essais de psychologie contemporaine*, Paris 1924, Bd. 1, S. 55ff. Als umstrittener Idealtyp des „dilettante“ erschien der Epoche nach Ernest Renan, auf den Bourgets Definitionen gemünzt waren, vor allem Anatole France (vgl. dazu A. Gier, *Der Skeptiker im Gespräch mit dem Leser. Studien zum Werk von Anatole France und seiner Rezeption in der französischen Presse 1879–1905*, Tübingen 1985, S. 106, 138, 197, 225 und passim).

39 „Ein Kunstwerk, in dem Theorien vorkommen, ist wie ein Gegenstand, auf dem man das Preisschild läßt“.

Car tous ceux qui n'ont pas le sens artistique, c'est-à-dire la soumission à la réalité intérieure, peuvent être pourvus de la faculté de raisonner à perte de vue sur l'art. Pour peu qu'ils soient par surcroît diplomates ou financiers, mêlés aux „réalités“ du temps présent, ils croient volontiers que la littérature est un jeu de l'esprit destiné à être éliminé de plus en plus dans l'avenir (Pl III, S. 882; WS 13, S. 304).

Genau die argumentative Rolle, welche hier am Ende des Romans kritisch resümiert wird, spielt M. de Norpois indes in aller Ausführlichkeit der selbstverantworteten direkten Rede bei der kleinen Abendgesellschaft, für die Françoise ihr gastronomisches Chef-d'oeuvre geschaffen hat. Tatsächlich ist er bei diesem Dîner sowohl der „Diplomate“ als auch der „Financier“, der mit ‚sicherem Geschmack‘ über die ‚ästhetischen Meriten‘ von Börsenwerten zu urteilen weiß (vgl. Pl I, S. 454). Durch eine solcherart verdoppelte mondäne Kompetenz beansprucht und genießt er den Respekt seiner Umgebung, selbst wenn Marcel am Stil von Norpois' Konversation bereits die desillusionierende Einsicht gewinnt, daß ‚die Wiederholung dessen, was jedermann dachte, in der Politik nicht ein Zeichen von Schwäche, sondern von Überlegenheit war‘ (vgl. Pl I, S. 459). Das Prestige des Botschafters hat demnach zur Folge, daß die Einwände, welche er gegen Bergotte und damit auch gegen Marcells Prosagedicht formuliert, den jungen Literaten in dieser Phase tief zu treffen und zu entmutigen vermögen. Was Marcel am höchsten schätzt, bedeutet für Norpois' ‚idées [...] fort modernes‘ (Pl. I, S. 437) nicht mehr als ein ‚Flötenspiel‘, und in Bergottes bewunderten Büchern sieht der Botschafter nur „toutes ces chinoeries de forme, toutes ces subtilités de mandarin déliquescents“ (Pl I, S. 474; WS 3, S. 65). Solche esoterischen Belanglosigkeiten aber haben – „dans un temps comme le nôtre“ – nach Norpois' ‚eminent modernen Ideen‘ hinter relevanteren Aufgaben zurückzustehen:

Dans un temps comme le nôtre où la complexité croissante de la vie laisse à peine le temps de lire, où la carte de l'Europe a subi des remaniements profonds et est à la veille d'en subir de plus grands encore peut-être, où tant de problèmes menaçants et nouveaux se posent partout, vous m'accorderez qu'on a le droit de demander à un écrivain d'être autre chose qu'un bel esprit qui nous fait oublier dans des discussions oiseuses et byzantines sur des mérites de pure forme, que nous pouvons être envahis d'un instant à l'autre par un double flot de Barbares, ceux du dehors et ceux du dedans. Je sais que c'est blasphémer contre la Sacro-Sainte École de ce que ces messieurs appellent l'Art pour l'Art, mais à notre époque il y a des tâches plus urgentes que d'agencer des mots d'une façon harmonieuse (Pl I, S. 473).⁴⁰

40 „In einer Zeit wie der unseren, in der die wachsende Komplexität des Lebens kaum die Zeit zur Lektüre läßt, in der die Landkarte Europas tiefe Veränderungen erfahren hat und ihr vielleicht noch größere bevorstehen, in der überall neue und bedrohliche Probleme auftauchen, in einer solchen Zeit hat man – wie Sie mir einräumen werden – das Recht, von einem Schriftsteller mehr zu verlangen, als ein Schöngeist zu sein, der mit müßigen byzantinischen Diskussionen über reine Formfragen davon ablenkt, daß wir ständig in Gefahr sind, durch eine doppelte Flut von Barbaren, Barbaren von außen und Barbaren von innen, heimgesucht werden. Ich weiß, daß das eine Blasphemie gegen die sakrosankte Richtung dessen ist, was diese Herren „l'Art pour l'Art“ nennen; aber in unserer Epoche gibt es dringlichere Aufgaben als die, auf harmonische Weise Wörter aneinanderzufügen“.

Als Marcel am Ende des Romans seinen eigenen Weg gefunden hat, ist ihm klargeworden, daß solche – gleichsam zwischen Brunetière⁴¹ und Sartre angesiedelten – Urteile über die Kunst Bergottes eine „aberration de la critique“ und einen „verbiage superficiel“ darstellen. Sie entstehen, wenn sich den ‚Kunstwerken‘ jene „intelligence raisonneuse“ zuwendet, die mit ihrer ‚Fähigkeit, Ideen und Systeme zu lancieren‘, entschieden häufiger vorkommt als das, was Marcel jetzt den „véritable goût“, den ‚wahrhaften Geschmack‘, nennt (Pl III, S. 893). Für ihn Zeichen und Worte zu finden, fällt nicht leicht, und deshalb ist er auch bei der Episode des „bon dîner“ – gewissermaßen als Antithese zu Norpois’ „logomachie“ (vgl. Pl III, S. 893) – im wesentlichen bloß sprach- und begriffslos präsent: eben in Gestalt von Françoises „chefs-d’oeuvre culinaires“. Françoise nämlich zeigt in dieser Episode, daß sie ein „sentiment juste de son art“ besitzt (vgl. Pl I, S. 485), und später ist sogar – freilich in bezug auf ihre Toilette – vom „goût infaillible et naïf“ die Rede, über den sie verfügt wie die „simples d’esprit, privés de lumière, mais pourtant, plus naturellement, plus essentiellement apparentés aux natures d’élite que ne sont la plupart des gens instruits“ (vgl. Pl I, S. 650).⁴² Zu einem solchen „véritable goût“, „goût infaillible et naïf“, gehört nach Prousts Kunstdoktrin, daß er Begriffe und Logik einer „intelligence raisonneuse“ zum Scheitern bringt. In der Tat gesteht Françoise, nach dem Geheimnis ihrer Kunst befragt, mit signifikativ falscher Grammatik: „Je ne sais pas d’où ce que ça devient“ (Pl. I, S. 485).

⁴³ Und lediglich durch vage Andeutungen gibt die Köchin dann zu verstehen, wie ihre gastronomische Kreation anders als jene der großen „Restaurateurs“ die Sukzession verschiedener Kochvorgänge in einer zeitlichen Simultaneität aufzuheben sucht⁴⁴, welche bewirkt, daß das Fleisch zu ‚einer Art Schwamm‘ wird, der den ganzen Saft in sich einsaugt:

Ils font cuire trop à la va vite, répondit-elle en parlant des grands restaurateurs, et puis pas tout ensemble. Il faut que le boeuf, il devienne comme une éponge, alors il boit tout le jus jusqu’au fond [...]“ (Pl I, S. 485; WS 3, S. 80).

So erscheint es völlig konsequent, wenn auch Marcells literarische Kreation sich am Ende in der Begleitung und mit Hilfe von Françoise vollziehen soll; denn: „à force de vivre de ma vie, elle s’était fait du travail littéraire une sorte de compréhension instinctive, plus juste que celle de bien des gens

41 Über Brunetières Auseinandersetzung mit der „impressionistischen“ Literaturkritik des ‚dilettante‘ Anatole France, welche präfigural Norpois’ Polemik gegen Bergotte entspricht, vgl. V. Roloff, S. 33ff.

42 Die „Schlichten im Geist, die der Aufklärung ermangeln, aber trotzdem den Ausnahmebegabungen natürlicher und wesentlicher verwandt sind als die Mehrzahl der Gebildeten“.

43 „Ich weiß nicht, wo das von herkommt“.

44 Über die ideale Simultaneität synästhetischer Wahrnehmung in der „mémoire involontaire“ vgl. G. Goebel, „Die ‚Mémoire involontaire‘, die fünf Sinne und das verlorene Paradies in Prousts *A la Recherche du Temps perdu*“, *Romanistisches Jahrbuch* buch 20 (1969), S. 113–129.

intelligents“ (Pl III, S. 1034). Dabei stellt der Autor sich vor, nicht allein ‚neben‘, sondern ‚beinahe wie‘ Françoise zu arbeiten. Schließlich geht es ja darum, „de coller les uns aux autres ces papiers que Françoise appelait mes paperoles“ (Pl III, S. 1034).⁴⁵ Für ein solches ‚Zusammenkleben‘ („coller“) des Verschiedenartigen aber ist niemand besser geeignet als die Köchin, die einst eine „daube de boeuf“ schuf „où la gelée ne sente pas la colle“ (vgl. Pl I, S. 458). Und von der Köchin unterstützt, ja inspiriert, kann sich der zum Dichter gereifte Protagonist – durchaus optimistisch – fragen: „[...] ne ferais-je pas mon livre de la façon que Françoise faisait ce boeuf mode, apprécié par M. de Norpois, et dont tant de morceaux de viande ajoutés et choisis enrichissaient la gelée?“ (Pl I, S. 1035).⁴⁶

45 „Indem sie immer mehr an meinem Leben teilnahm, hatte sie für die literarische Arbeit eine Art von instinktivem Verständnis erworben, das treffender war als bei vielen Angehörigen der Intelligenz“.

46 „Sollte ich mein Buch nicht in der gleichen Weise machen, wie Françoise jenes von M. de Norpois geschätzte „Boeuf mode“ zu machen pflegte, bei dem die Befügung von soviel auserlesenen Fleischstücken dem Gelée Substanz gab?“.